

Stop dell'Ue ai residui di sali di ammonio nei prodotti bio importati

Negli ultimi mesi sono stati registrati numerosi casi di irregolarità dovuti alla presenza di residui di sali di ammonio quaternario in prodotti ortofrutticoli biologici importati da Paesi terzi. I sali di ammonio sono tensioattivi disinfettanti presenti in molti prodotti usati in diversi ambienti (ospedali, casa, industrie alimentari, ecc). I composti più frequentemente usati sono il Cloruro di benzalconio (Bac) e il Cloruro di ammonio dimetilico di Didecyl (Ddac).

Nell'Unione europea non è consentito l'uso di sali di ammonio come disinfettanti direttamente su prodotti freschi, ma essi sono approvati come disinfettanti delle strutture e attrezzature nell'industria alimentare. Sono molti i modi in cui i prodotti freschi sono stati contaminati, sia durante la produzione che dopo la raccolta.

Alcuni di questi sono: uso come corroborante, fortificante dei prodotti durante la coltivazione (sali di ammonio sono stati rilevati su alcuni prodotti biologici; contaminazione durante la coltivazione mediante l'acqua di irrigazione, il terreno e i contenitori per la raccolta; l'acqua usata per i trattamenti (fitofarmaci o fertilizzazioni fogliari) contiene disinfettanti; impiego di disinfettanti direttamente sui prodotti raccolti o durante il trasporto; l'acqua usata per lavare i prodotti raccolti contiene disinfettanti; contaminazione incrociata tra attrezzatura, superfici o disinfettanti per le mani contenenti sali di ammonio

A fronte di tale situazione, la Commissione Ue, a seguito di diverse interpellanze volte alla fissazione di specifici limiti minimi di tolleranza, ha scritto una nota a tutti gli Stati Membri, nella quale si giunge alla conclusione che non può essere avallata alcuna fissazione di limiti minimi di tolleranza, sia pure di natura accidentale, di Sali di ammonio quaternario sui prodotti ortofrutticoli biologici.

Coldiretti condivide la posizione rigorosa della Commissione che esclude la presenza di sostanze indesiderate su una tipologia di alimenti che deve garantire qualsiasi assenza di contaminanti e evidenzia l'importanza di mantenere alta l'attenzione sull'importazione di prodotti biologici da paesi nei quali non si osservano standard scrupolosi in materia di sicurezza alimentare.